Bruschetta con Tomate y Albahaca

Sirve: 12 porciones

Ingredientes

- 8 tomate (Roma ciruela maduros picados)
- 2 clavos ajo picados finamente
- 1/2 cebolla roja (cebolla española o cebolla dulce picada)
- 6 hojas de albahaca fresca picadas
- 2 cucharadas aceite de oliva extra virgen
- sal y pimienta negra recién molida a gusto
- 2 panes franceses pequeños (o italiano cortado en diagonal, en rebanadas de 1/2 pulgada)

Preparación

1. Precaliente el horno a 400 °F.
2. Combine los tomates, el ajo, la cebolla, la albahaca y el aceite de oliva en un tazón. Condimente con sal y pimienta negra recién molida a gusto Ponga aparte.
3. Coloque el pan sobre una bandeja (charola) para hornear en una capa. Hornee de 5 a 7 minutos, o hasta que comience a dorarse.
4. Saque el pan del horno y páselo a una fuente para servir.
5. Ponga la mezcla de tomates en un tazón con una cuchara para servir, y deje que cada comensal se sirva. O

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	N/A
Grasa total	N/A
Grasa saturada	N/A
Colesterol	0 mg
Sodio	N/A
Total de Carbohidrato	12 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	1 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

unte cada rebanada de pan con un poco antes de servir.
Si usted mismo agrega la mezcla de tomates, hágalo justo antes de servir porque, de lo contrario, el pan se pondrá blando.

Origen: University of Nebraska, Cooperative Extension, Healthy Eating Recipes